

## Ländle Topfenschmarren

500 g Ländle Topfen  
250 g Ländle Sauerrahm  
80 g Zucker  
150 g Weizengrieß  
130 g Mehl  
100 g Zucker  
6 Eier  
50 g Butterschmalz  
20 g Staubzucker  
1 Zitrone  
1 Vanille

Ländle Topfen, Ländle Sauerrahm, Zitronenzeste, Vanillemark, Zucker, Eigelb und Weizengrieß verrühren. Die Masse ca. 20 bis 30 Minuten ziehen lassen. Backofen auf 200 °C vorheizen. Eiweiß mit einer Prise Salz anschlagen und mit 50 g Zucker zu einer cremigen Konsistenz ausschlagen. Beides abwechselnd vorsichtig unter die Topfenmasse heben. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Masse eingießen. Kurz auf dem Herd anbacken, in den Ofen stellen und für ca. 15 Minuten backen, eventuell zwischendurch wenden. Den Schmarren reißen und in eine Schüssel geben. Die restlichen 50 g Zucker und etwas Ländle Butter in der Pfanne leicht karamellisieren lassen und den Schmarren (je nach Wunsch auch mit einem Schuss Rum) darin vorsichtig durchschwenken. Zum Schluss mit Staubzucker bestreuen.

## Karamellierte Äpfel

5 saftige Äpfel  
50 g Ländle Butter  
50 g Zucker  
50 g Apfelsaft  
60 g grob gehackte Walnüsse  
1 Vanilleschote

Äpfel schälen und in gewünschte Form schneiden. Zucker leicht karamellisieren. Ländle Butter, Walnüsse und Äpfel dazugeben und vorsichtig schwenken. Mit Apfelsaft ablöschen und Vanilleschote dazugeben. Zugedeckt ziehen lassen. Evtl. zum Schluss abseihen und den Sud mit etwas Puddingpulver und Wasser eindicken.

## TIPPS VOM PROFI

- Schlagen Sie Eiweiß immer nur, bis es glatt und cremig ist. Wenn es zu stark geschlagen ist, zerfällt es sofort und der Schmarren geht nicht mehr auf.
- Verwenden Sie beim Unterheben des Eischnees immer eine Teigkarte, einen Teigschaber oder einen Löffel – niemals einen Rührbesen!

## NEBENBEI ERZÄHLT

„Mit einem luftigen Topfenschmarren begeistere ich laufend auch KollegInnen im In- und Ausland. Das letzte Mal war ich mit 36 Sterne-KöchInnen in Portugal unterwegs – nicht nur einmal habe ich nach Feierabend für alle einen feinen Topfen-Schmarren gezaubert. Da war es ganz egal, dass nicht alle dieselbe Sprache gesprochen haben: Dass ein Ländle Topfen-Schmarren ein echter Genuss ist, haben alle verstanden!“



Video zum Nachkochen



# Ländle Topfenschmarren mit karamellisierten Äpfeln und Nüssen

Rezept für 4 Personen bzw. für 4 Portionen.